

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-lès-Beaune Hauts Marconnets

1^{er} Cru
2007



Cépage : Chardonnay

Sol : Marnes calcaires

Localisation : Les vins blancs de Savigny sont très rares, le vignoble produisant essentiellement des vins rouges. La nature particulière du sol de cette vigne des "Hauts Marconnets", à forte proportion de marnes calcaires a incité Chanson à planter la vigne en Chardonnay, le cépage noble traditionnel de Bourgogne. La vigne de 2.18 hectares est idéalement située en haut du coteau de Savigny, orientée Sud-Est, à proximité des coteaux de Beaune Premier Crus.

Le Millésime 2007 : Après un printemps très précoce, suivi d'un début d'été en demi-teinte, un soleil généreux s'est installé durablement fin Août accompagné d'un vent du Nord frais favorisant ainsi la concentration des raisins. La vendange s'est déroulée en plein été indien dans la deuxième quinzaine de Septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Un tri sélectif et un élevage méticuleux avec des bâtonnages réguliers ont permis de produire des vins blancs bien équilibrés, d'une grande pureté aromatique sur une belle acidité. Elevage en fût de chêne pendant 14 mois

Dégustation : Or pâle. Fragrances florales sur des notes de fruit jaune et de miel frais. Note minérale très fraîche sur une pointe de vanille. Vin linéaire, bien structuré et bien construit. Combinaison aromatique très pure. Minéralité bien intégrée sur un boisé stylé. Belle persistance.

Accords mets et vins : Crustacés, poissons et certains fromages de chèvre.